

Kveik NEIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **52**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (54.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.75 kg (20.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.38 kg (10.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.38 kg (10.3%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.17 kg (4.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	13.4 %
Whirlpool	Sabro	25 g	20 min	13.3 %
Whirlpool	Galaxy	17.5 g	20 min	17.4 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	13.4 %
Na zimno	Sabro	25 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	Galaxy	32.5 g	3 dni	17.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Witamina C	2 g	Gotowanie	10 min